CANDY

CMW 20D W
CMW 20D S

FOURS A MICRO-ONDES FR
MANUEL D' INSTRUCTIONS

MIKROWELLENHERD DE
BEDIENUNGSANWEISUNG

FORNOS MICROONDAS PT
MANUAL DE INSTRUÇÕES

FR

Four à micro-ondes

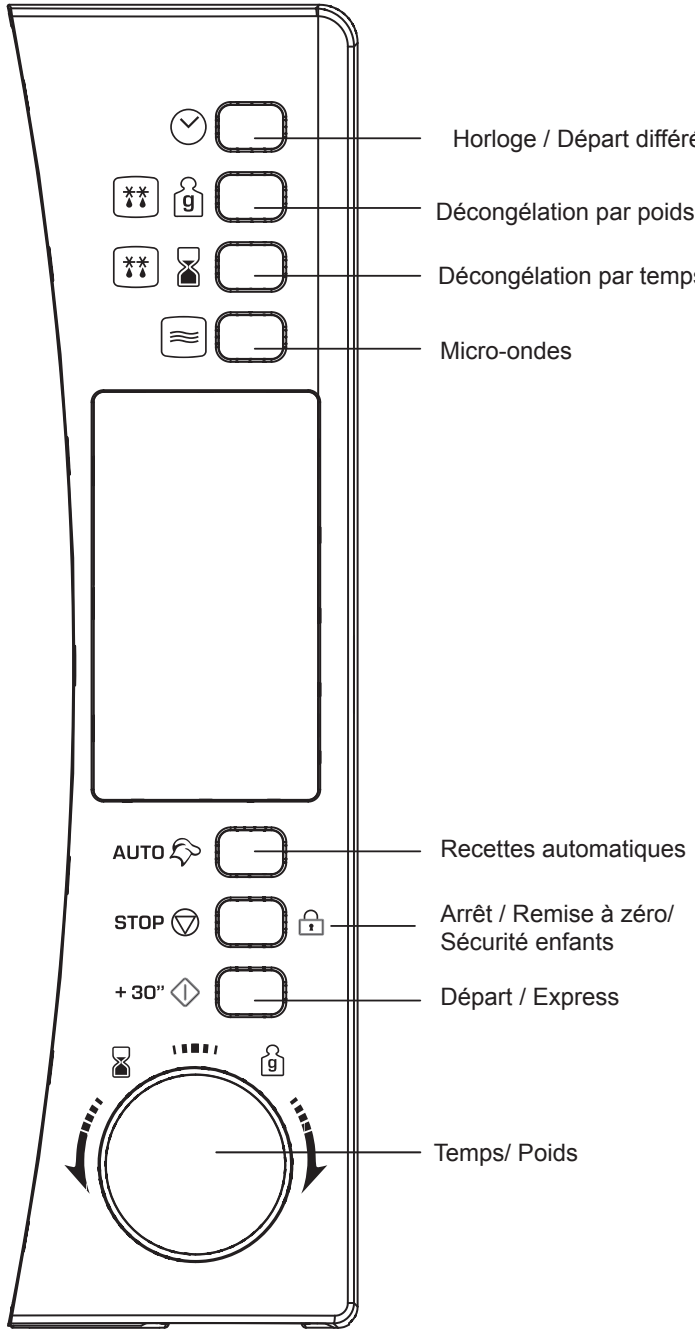
MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODELES: CMW 20D W
CMW 20D S

Avant d'utiliser le four à micro-ondes lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN


Horloge / Départ différé
Décongélation par poids
Décongélation par temps
Micro-ondes
AUTO
Recettes automatiques
STOP
Arrêt / Remise à zéro/
Sécurité enfants
+ 30”
Départ / Express
Temps/ Poids

PRECAUTIONS AFIN D'EVITER D'EVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisse ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: Si la porte ou le joint sont endommagés , le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

Spécificités techniques

Modèles	CMW 20D W - CMW 20D S
Tension nominale	230V~50Hz
Puissance nominale en entrée (Micro-ondes)	1250 W
Puissance nominale en sortie (Micro-ondes)	800 W
Capacité volumétrique du four	20 l
Diamètre du plateau tournant	ø245 mm
Dimensions externes(LxPxH)	461x 375 x 280 mm
Poids net	11,4 kg

AVVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE
ATTENTION

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

1. **Attention**: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
2. **Attention**: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes..
3. **Attention**: Ne permettez l'utilisation du four à des enfants qu'après leur avoir donné les instructions appropriées pour une correcte utilisation et les avoir mis en garde contre les risques encourus en cas d'une utilisation incorrecte.
4. **Attention**: Quand le four est utilisé en mode combiné, les enfants ne peuvent l'utiliser qu'en présence d'un adulte ceci en raison de la température émise (seulement pour le modèle avec grill)
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation en four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement , tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie à micro-ondes ".
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.
9. Si vous constatez la présence de fumée, éteindre ou débrancher la prise de courant et laisser la porte du four fermée afin d'étouffer toute flamme éventuelle.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12. Oter les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four .
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les œufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Utiliser cet appareil seulement selon l'usage indiqué par le présent manuel d'instructions . Ne jamais utiliser de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil électroménager. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas étudié pour des utilisations industrielles ou en laboratoire.

16. Si le fil d'alimentation donné en dotation est endommagé, il doit être substitué par le producteur, par son service d'entretien ou par un personnel analogue qualifié ceci afin de prévenir toute situation dangereuse.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four..
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de l'appareil mais encore provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d' éviter toute brûlure.
23. Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes
Installation de la prise de terre

DANGER

Danger de décharge électrique
Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

ATTENTION

Danger de décharge électrique
Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique.Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

Pour diminuer le risque de dommages aux personnes
Connexion de la mise à terre
NETTOYAGE

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse.
   Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil . Au cas où il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.
   Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:

1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l'appareil. .
2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.

Fiche Schuco

USTENSILES

ATTENTION

Risque de dommages aux personnes

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie à micro-ondes.

Se référer aux instructions du paragraphe "Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes ou qui doivent être évités dans le four à micro-ondes."

Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

Test des ustensiles:

1. Remplir un récipient spécial pour micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et y mettre l'ustensile en question .
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson à micro-ondes .
4. **Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.**

Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes

Pellicule en aluminium	Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive . Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four.
Récipients en terre cuite	Suivre les instructions du producteur. Le fonds du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant.
Assiettes de table	Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Flacons en verre	Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser.
Produits en verre	Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Sachets pour la cuisson au four	Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur .

Tasses et plats en plastique	Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson.
Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs.
Papier sulfurisé	Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur .
Plastique	Seulement plastique appropriée pour le four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour micro-ondes". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même
Pellicule transparente	Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à micro-ondes. L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments.
Thermomètres	Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à micro-ondes (thermomètres pour viandes et gâteaux).
Papier oléagineux	Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. .

Matériaux à éviter dans les fours à micro-ondes

Barquettes en aluminium	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes.
Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes..
Ustensiles en métal	Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc .
Fermetures en métal	Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four.
Sachets en papier	Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four.
Récipients en polystyrène ou polyuréthane	Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures.
Bois	Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à micro-ondes et pourrait casser ou se fendre.

INSTALLER VOTRE FOUR

Noms des composants et des accessoires du four

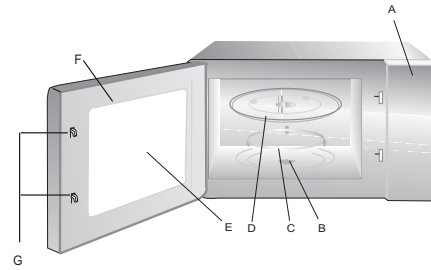
Extraire le four de l'emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

Le four est fourni avec les accessoires suivants :

1 Plateau tournant en verre

1 Ensemble anneau rotatif

1 Manuel d'instructions



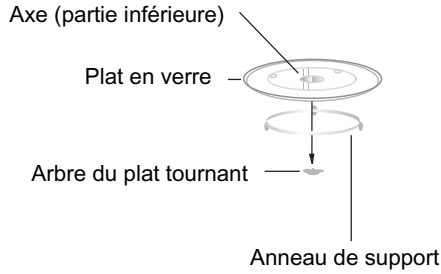
A) Panneau de commandes
B) Axe du plateau tournant
C) Anneau de support
D) Plat en verre
E) Fenêtre d'observation
F) Porte
G) Système fermeture de sécurité

Attention: ne pas utiliser la grille métallique du modèle à micro-ondes. Toujours l'enlever quand on utilise la fonction micro-ondes!

Grill (Seulement pour la version avec grill)

Eteindre le four si la porte reste ouverte durant le fonctionnement.

Installation du plat tournant



a. Ne jamais positionner le plat en verre à l'envers. Le plat en verre ne doit jamais être bloqué.

b. Tant le plat en verre que l'anneau de support doivent être toujours être utilisés durant la cuisson .

c. Les aliments et récipients doivent toujours être positionnés sur le plat en verre durant la cuisson.

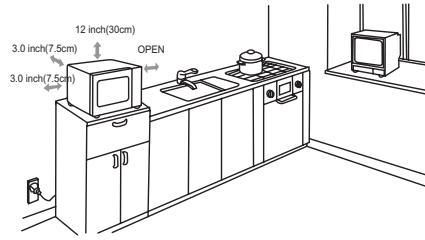
d. Si le plat en verre ou l'ensemble anneau de support/plateau tournant devaient se fissurer ou se casser, contacter le centre d'assistance le plus proche.

Installation du plan de travail
Otez de l'emballage le four ainsi que tous les accessoires . Examiner le four afin de vérifier n'est pas endommagé ou que la porte n'est abîmée. Ne pas installer le four s'il est endommagé.

Partie intérieure: Enlever toutes les pellicules de protection présentes sur les surfaces de la partie intérieure du four à micro-ondes.
Ne pas enlever la fine pellicule marron claire collée sur la cavité du four, elle est prévue pour protéger le magnétron.

Installation

1. Choisir une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.



Un espace minimum de 3.0 pouces (7.5cm) est obligatoire entre le four et toute autre paroi adjacente. Un coté doit toujours être laissé ouvert.

(1) Laisser un espace minimum de 12 pouces (30cm) au-dessus du four.

(2) Ne pas enlever les pieds de la partie antérieure.

(3) Le blocage des ouvertures en entrée et/ou en sortie pourrait endommager le four.

(4) Positionner le four le plus loin possible de la radio ou de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences dans la réception de radio ou télévision.

2. Brancher le four à la prise de courant standard. S'assurer que le voltage et la fréquence soient égales au voltage et à la fréquence indiqués sur la plaque d'indication des valeurs nominales.

ATTENTION: Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre appareils électroménagers qui produisent chaleur. Si le four est installé près d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie ne serait alors plus valable.

La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Ce four à micro-ondes utilise des contrôles électroniques modernes afin de régler les paramètres de cuisson et de répondre au mieux à vos exigences.

1. Réglage de l'horaire

Quand le four à micro-ondes est connecté à la prise de courant, le four visualise "0:00", un signal acoustique émet un son.

1) Appuyer sur " ⏲ " les chiffres des heures clignoteront.

2) Tourner " ↻ " pour régler les heures; le chiffre programmé pour les heures doit être compris entre 0--23.

3) Appuyer sur " ⏲ ",les chiffres des minutes clignoteront.

4) Tourner " ↻ " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doit être compris entre 0--59.

5) Appuyer sur " ⏲ " pour compléter le réglage de l'heure. ":" clignotera.

Note: 1) si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas une fois l'appareil branché.

2) Durant le réglage de l'heure, si vous appuyez sur " STOP ▽ " ou si vous n'effectuez aucune opération durant le temps d'une minute, le four sortira de la fonction de réglage.

2. Cuisson à micro-ondes

Appuyer sur " ≋ "plusieurs fois pour sélectionner la fonction désirée.
Tourner " ↻ " pour régler le temps de cuisson. Appuyer sur " +30" ◇ " pour commencer la cuisson.

Exemple: si vous voulez utiliser une puissance de 80% pour cuire pendant 20 minutes, vous devrez faire fonctionner le four selon les étapes suivantes:

1)Appuyer sur " ≋ " une fois, le LED visualisera "P100", l'indicateur " ▭ " e " ♨ " sera allumé

2) Appuyer sur " ≋ " encore une fois pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80".

3) Tourner " ↻ " pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le display visualise "20:00" (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)

4) Appuyer sur " +30" ◇ " pour commencer la cuisson, ":" s'allumera et l'indicateu " ▭ " e " ♨ " clignoteront (un signal acoustique émettra cinq sons en fin de cuisson).

NOTA: Les niveaux pour le réglage du temps de programmation sont les suivants:

0---1	min	: 5	secondes
1---5	min	: 10	secondes
5---10	min	: 30	secondes
10---30	min	: 1	minute
30---95	min	: 5	minutes

Tableau des puissances du four à micro-ondes

Appuyer	Une fois	Deux fois	Trois fois	4 fois	5 fois
Puissance du micro-ondes	100%	80%	50%	30%	10%

3. Sélection rapide et augmentation du temps de cuisson

Quand le four est en position d' attente, appuyer sur " +30" ⏀ " pour commencer la cuisson à la puissance maximale pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmentera de 30 secondes chaque fois que vous appuierez sur " +30" ⏀ ";le temps maximum de réglage est de 95 minutes.

Nota: La fonction est inactive pour les cuissons des autres programme.

4. Décongélation selon le poids

1) Appuyer sur " ✱ g " une fois; le LED visualisera "dEF1".

2) Tourner " " pour sélectionner le poids des aliments à décongeler. Simultanément "g" sera allumé. L e poids devra être comprisentre 100 et 2000 grs.

3) Appuyer sur " +30" ⏀ " pour commencer la décongélation. Les indicateurs " " et " " clignoteront et l'indicateur "g" s'éteindra.

5. Décongélation selon le temps

1) Appuyer sur " ✱ ⌛ " une fois, le LED visualisera dEF2".

2) Tourner " " pour sélectionner le temps de cuisson Simultané ment, " " et " " s'allumeront. le temps de réglage va de 00:05 à 95:00. Le niveau de puissance réglé est P30. Il n'est pas modifiable .

3) Appuyer sur " +30" ⏀ " pour commencer la décongélation. Les indicateurs " " et " " clignoteront.

6. Menus automatiques de cuisson

1) En position d'attente, appuyer sur " AUTO " pour choisir le menu désiré. "A-1","A-2"...."A-8" seront visualisés dans cet ordre.

2) Tourner " " pour sélectionner le poids ou la portion de menu.

3) Appuyer sur " +30" ⏀ " pour commencer la cuisson. A la fin de la cuisson, un signal acoustique émettra cinq sons. Si l'horloge a été précédemment réglée, sera visualisé le temps décompté; en cas contraire, sera visualisé 0:00

Par exemple: cuire 150 grs de pâtes

1) Appuyer trois fois sur " AUTO ", sera visualisé "A-3" et le menu pour les pâtes sera sélectionné .Les indicateurs " " et " AUTO COOK " seront allumés.

2) Tourner " " pour sélectionner le poids dans le menu. Arrêter de tourner quand est visualisé "150".

3) Appuyer sur " +30" ⏀ " pour commencer la cuisson.

A la fin de la cuisson, un signal acoustique émettra cinq sons. Alors, remettre le bouton en position d'attente.

7. Cuisson en séquences

Il est possible de régler au maximum deux programmes de cuisson en séquences. Si un programme est la décongélation, celui-ci passera automatiquement en première position. Un signal acoustique sera émis après chaque programme et donc commencera le programme suivant.

Nota: Le menu Auto ne peut être réglé comme un des menus en séquences

Exemple: si vous voulez décongeler 500 grs d'aliments et les cuire avec une puissance micro-ondes de 80% pendant 5 minutes.

Les étapes à suivre sont les suivantes:

1) Appuyer sur " ** g " sera visualisé "dEF1";

2) Tourner " " pour régler le poids des aliments. Arrêter de tourner quand sera visualisé"500";

3) Appuyer deux fois sur " ≋ " Pour choisir une puissance maximale de 80%

4) Tourner " " pour régler le temps de cuisson de 5 minutes

5) Appuyer sur " +30'' " pour commencer la cuisson.

Nota: à la fin du premier programme, le signal acoustique émettra et donc commencera le second programme. A la fin de tous les programmes, le signal acoustique émettra cinq sons et l'unité retournera à la position d'attente.

8. Cuisson avec départ différé

1) Avant de régler l'horloge. (Consulter les instructions relatives au réglage de l'horloge.)

2) Régler le programme de cuisson. Il est possible de régler au maximum deux programmes . La décongélation ne peut être réglée avec cette fonction

3) Appuyer sur " " ". L'horloge est visualisée. Le chiffre relatif aux heures clignote.;

4) Tourner " " pour régler l'heure; le chiffre inséré pour les heures doit être compris entre 0--23.

5) Appuyer sur " " ",les chiffres des minutes clignoteront.

6) Tourner " " pour régler les minutes, le chiffre inséré pour les minutes devraient être compris entre 0--59.

7) Appuyer sur " +30'' " pour terminer le réglage. " :" sera allumé, le signal sera allumé, le signal acoustique émettra deux sons à l'heure réglée et donc la cuisson commencera automatiquement.

Nota: 1) L'horloge doit être réglée avant de commencer l'opération. En cas contraire, la fonction de départ différé ne fonctionnera pas.

2) si le programme de départ différé réglé sans définir le programme de cuisson, l'entier réglage vaudra comme réveil . Ceci signifie qu'à l'heure réglée, le signal acoustique émettra seulement cinq sons

9. Fonction vérification des programmations

(1) Durant la cuisson, appuyer sur " ≋ "; la puissance micro-ondes sera visualisée pendant 3 secondes

(2) Durant la phase de départ différé appuyer sur " ⏲ " pour visualiser l'horaire .
Choisir la cuisson différée.. Le temps de début de cuisson clignotera pendant 3 secondes, le four retournera à la visualisation de l'heure

(3) Durant la cuisson, appuyer sur " ⏲ " pour contrôler Le compte écoulé.Elle sera visualisée pendant 3 secondes

10. Fonction Fermeture sécurité enfants

Blocage: en condition de repos, appuyer sur " STOP ▽ " pendant 3 secondes, on entendra un son très long une fois intervenu le réglage fermeture de sécurité; le LED visualisera " [- - -] " et " ⚿ " est allumé
Sortie de la fonction fermeture: dans la position de fermeture, appuyer sur " STOP ▽ " pendant 3 secondes; on entendra un son très long une fois le déblocage intervenu ; le LED retournera à l'horloge et " ⚿ " s'éteindra .

11. Protection du ventilateur

Après cuisson à micro-ondes ou combinée de plus de 5 minutes, le four s'arrête pendant les dernières 15 secondes et fonctionnera alors seulement le ventilateur.

12. Fonction protection du Magnétron

Si l'unité fonctionne pendant 30 minutes au maximum du niveau de puissance, le four se règle automatiquement à 80% de la puissance micro-ondes afin de protéger le magnétron.

13. Fonction d'extinction automatique

Si la porte reste ouverte pendant 10 minutes, la lumière du four s'éteindra. Appuyer sur n'importe quel touche après ouverture de la porte pour relancer le compte à rebours. La lumière du four s'allumera .

14. Données spécifiques

(1) Le signal acoustique émettra un son quand le bouton est tourné au début du processus;

(2) En cas d'ouverture de la porte en cours de cuisson, il faut appuyer sur " +30" ◇ " pour continuer;

(3) une fois programmée la cuisson, le bouton " +30" ◇ " doit être enfoncé dans le laps de temps de 1minute; en cas contraire, sera visualisée l'heure actuelle et le réglage sera annulé .

(4) Le signal acoustique émettra un son en cas de pression correcte; en cas contraire, aucun son ne sera émis .

Tableau menus automatiques de cuisson

Menu	Poids(g)	Visualisation
A-1 AUTO RECHAUFFEMENT	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 VERDURE	150	150
	350	350
	500	500
A-3 PATES	50(avec 450 gr d'eau)	50
	100(avec 800 gr d'eau)	100
	150(avec 1200 gr d'eau)	150
A-4 VIANDE	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1(environ 80g)	1
	2(environ 160g)	2
	3(environ 250g)	3
A-6 POMMES DE TERRE	1(environ 200g)	1
	2(environ 400g)	2
	3(environ 600g)	3
A-7 POISSON	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 SOUPES	500	500
	750	750
	1000	1000

Recherche des problèmes

NORMALE	
Interférence du four à micro-ondes sur la réception de la télévision	Peuvent intervenir des interférences avec le réception de radio ou télévision durant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il s'agit d'un phénomène courant avec d'autres appareils électroménagers, tels que aspirateurs, ventilateurs électriques. Il s'agit de phénomène normal.
Faible éclairage	Durant la cuisson à micro-ondes à basse pression, la lumière du four peut diminuer. Il s'agit d'un phénomène normal.
De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des orifices d'aération	Durant la cuisson, la vapeur peut s'échapper des aliments. Une bonne partie de cette vapeur est évacuée par les orifices d'aération. Le reste de la vapeur peut s'accumuler sur les surfaces froides, telles la porte du four. Ceci est normal.
Le four est accidentellement allumé sans présence d'aliments à l'intérieur	Le fonctionnement du four pendant de brèves périodes sans présence d'aliments à l'intérieur n'endommage pas le four. Cette situation doit être évitée le plus possible.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas	Le fil d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise de courant	Débrancher la fiche de la prise, rebrancher après 10 secondes
	Le fusible saute ou entre en fonction l'interrupteur automatique	Substituer le fusible ou réparer l'interrupteur automatique (la réparation doit être effectuée par du personnel qualifié)
	Problèmes en sortie	Vérifier la sortie avec un autre appareil électroménager
Le four ne réchauffe pas	La porte n'est correctement fermée	Bien fermer la porte
Le plat en verre fait du bruit pendant le fonctionnement du four	Les roulements sont sales et présence de résidus sur le fond du four	Se référer au paragraphe"entretien du micro-ondes " pour nettoyer les surfaces sales.

SERVICE D'ASSISTANCE CLIENT Si vous ne pouvez pas identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement : éteignez l'appareil (ne lui faites pas subir de mauvais traitement) et contactez le service d'assistance. NUMERO DE SERIE DU PRODUIT Où puis-je le trouver ? Il est important que vous fournissiez au service d'assistance le code et le numéro de série (un numéro à 16 chiffres qui commence par le numéro 3) de votre produit. Vous pouvez le trouver sur le certificat de garantie ou sur la place signalétique située sur l'appareil. Cela aidera les techniciens à éviter des déplacements pour rien, permettant ainsi (et surtout) d'économiser les frais d'intervention correspondants.

Cet appareil est en conformité avec la directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit est détruit correctement, vous aiderez à empêcher des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, que pourraient dans le cas contraire causer une gestion des déchets inappropriée à ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme déchet domestique. Au contraire il devrait être apporté au point de ramassage le plus proche pour le recyclage des équipements électrique et électronique. L'élimination doit se faire conformément aux réglementations locales pour la gestion des ordures. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, merci de contacter votre administration locale, le service de ramassage des déchets de votre habitation ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent. Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules. Et c'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

CUISSON

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :

Les ustensiles doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour avoir une efficacité maximum. Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi qu'à travers le papier et la laine, mais elles sont réfléchies par le métal, tel que l'acier, l'aluminium et le cuivre. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients en métal.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé avec une cuisinière.

Couvrir pendant la cuisson

Il est très important de couvrir les aliments pendant leur cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter un temps d'attente lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'égaliser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utiliser une petite cocotte adaptée au four avec couvercle. Cuire couvert pendant la durée minimum - voir le tableau. Poursuivre la cuisson à votre goût. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer couvert.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Épinard	150g	P80	5-6	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Brocolis	300g	P80	8-9	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Petits pois	300g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Haricots verts	300g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Julienne (carottes/pois/ maïs	300g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Mélange de légumes (à la chinoise)	300g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour les légumes frais

Employer un bol en pyrex adapté avec un couvercle. Ajouter de 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – consulter le tableau. Cuisson couverte pendant le temps minimum indiqué dans le tableau. Poursuivre la cuisson suivant vos préférences. Remuer une fois pendant et à la fin de la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Couper les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (P100).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250g 500g	3½-4 6-7	3	Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre.
Choux de Bruxelles	250g	5-5½	3	Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe).
Carottes	250g	3½-4	3	Couper les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250g	2½-3	3	Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3-3½	3	Couper les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir.
Oignons	250g	4-4½	3	Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250g	3½-4	3	Couper les poivrons en petits morceaux.

Guide de cuisson (suite)

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pommes de terre	250g 500g	3-4 6-7	3	Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales.
Chou-navets	250g	4½-5	3	Couper les choux-navets en petits cubes.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz Employer un grand bol de pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire avec couvercle. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.
Remarque: le riz peut ne pas avoir absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes Employer un grand bol de pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle. Remuer plusieurs fois pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer puis bien égoutter.

.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (à demi bouilli).	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz brun (à demi bouilli).	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250g	P100	16-17	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Grains mélangés (riz + grains)	250g	P100	17-18	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Pâtes	250g	P100	10-11	5	Ajouter 1000 ml d'eau chaude

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui des fours traditionnels.
Servez-vous des valeurs de thermostat et des temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau concernent des liquides à une température ambiante d'environ +18 à +20°C ou des aliments sortant du réfrigérateur à une température de +5 à +7°C.

Disposition et recouvrement

Eviter de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

Niveau de puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffer au maximum niveau de puissance, alors que d'autres doivent l'être à niveaux plus faibles.
Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).

Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

Temps de chauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.
Toujours vérifier que les aliments réchauffés sont complètement chauds.
Laisser les aliments reposer pendant un bref moment après le réchauffage afin de permettre à la température de bien se répartir. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés.

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Toujours laisser les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de bien se répartir. Remuer pendant le réchauffage si nécessaire, et TOUJOURS remuer après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou bien qu'il brûle, mettre une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES

ALIMENTS POUR BEBES :

Placer les aliments dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuer à nouveau et contrôler la température. Température de service conseillée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBES :

Verser le lait dans une bou teille en verre stérilisé e. Réchauffer sans bouch on. Ne jamais chauf fer une b outeille ave c la tétine car la bouteille pou rrait explo ser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé.
Température de service conseillée : environ 37°C.

REMARQUE:

Les aliments pour bébés doivent toujours être attentivement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utiliser les valeurs de puissance et les temps donnés dans le tableau suivant concernant les instructions de réchauffage.

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Utiliser les niveaux de puissance et les temps donnés dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau à la tempéra-ture d'apparte-ment)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de láutre et 3 ou 4 en cercle. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir. ***be careful while taking them out of oven.
Soupe (froide)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir.
Ragoût (froid)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec sauce (froides)	350g	P80	3½-4½	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Remuer avant de servir.

Guide de cuisson (suite)

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pâtes fourrées (froides)	350g	P80	4-5	3	Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec (froid) un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (froids)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes.

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190g	P80	30sec.	2-3	Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Lait pour bébé	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température.

DE

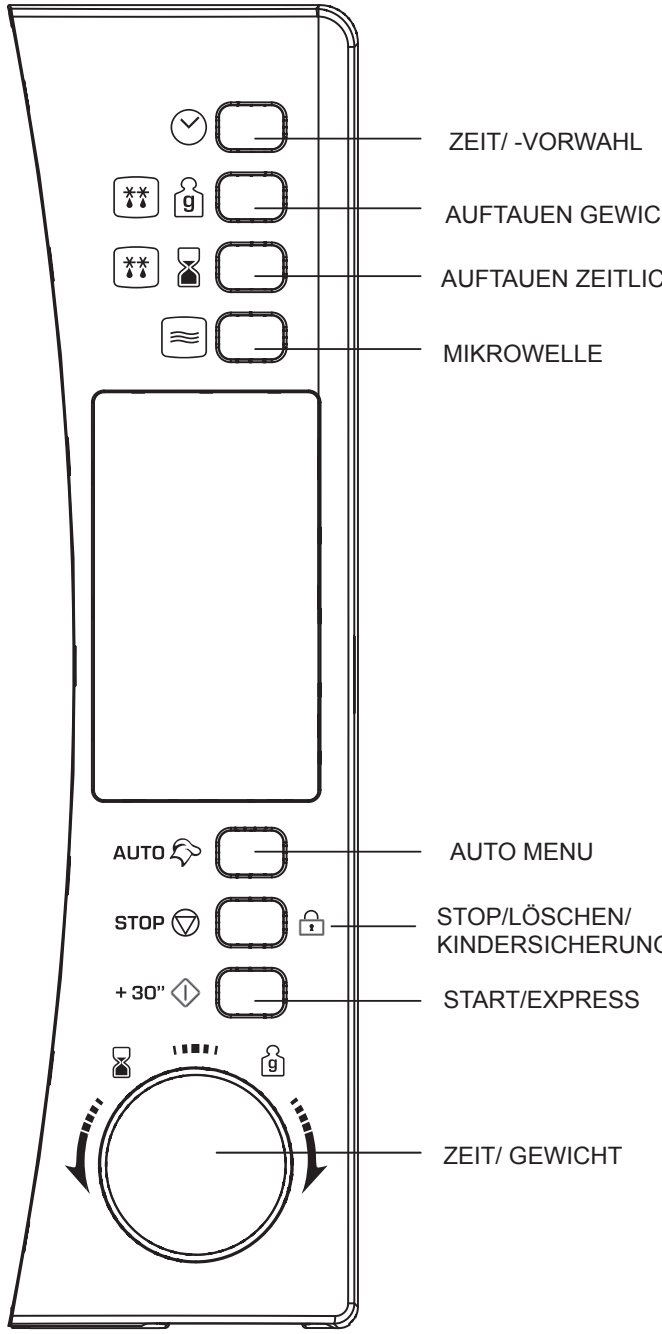
Mikrowellenherd

BEDIENUNGSANWEISUNG
MODELLE: CMW 20D W
CMW 20D S

Vor der Verwendung des Mikrowellenherdes lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Wenn Sie die hier enthaltenen Anweisungen befolgen, wird Ihr Mikrowellenherd Ihnen einen hervorragenden Dienst für lange Zeit garantieren.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN.


ZEIT/ -VORWAHL
AUFTAUEN GEWICHT
AUFTAUEN ZEITLICH
MIKROWELLE
AUTO
AUTO MENU
STOP
STOP/LÖSCHEN/
KINDERSICHERUNG
+ 30"
START/EXPRESS
ZEIT/ GEWICHT

VORSICHTSMAßNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄßIGER ENERGIE-EINSTRAHLUNG DURCH DIE MIKROWELLEN.

(a) Den Mikrowellenherd nicht mit geöffneter Tür in Betrieb setzen, da dies eine gefährliche Energieeinstrahlung durch die Mikrowellen verursachen könnte. Achten Sie darauf, die Sicherheitsverschlüsse nicht zu beschädigen oder zu zerstören.

(b) Keinen Gegenstand zwischen der Vorderseite des Mikrowellenherdes und der Tür stellen und die Dichtungen immer sauber halten.

(c) ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Dichtung beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd so lange nicht verwendet werden, bis die Beschädigungen von einem qualifizierten Techniker behoben worden sind.

HINWEIS

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, könnte seine Oberfläche beschädigt werden. Das würde nicht nur seine Lebensdauer verkürzen, sonder auch zu gefährlichen Situationen führen können.

Technische Eigenschaften

Modelle	CMW 20D W - CMW 20D S
Nennspannung	230V~50Hz
Eingangsnennleistung (Mikrowellen)	1250W
Ausgangsnennleistung (Mikrowellen)	800 W
Volumen des Mikrowellenherdes	20 l
Durchmesser des Drehtellers	ø245 mm
Außenmaßen (BxTxH)	461x 375 x 280 mm
Nettogewicht	11.4kg

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
ACHTUNG

Um Feuergefahr, elektrischen Schock, Schaden für den Menschen oder überhöhte Einstrahlung durch die Mikrowellenenergie während des Betriebs des Gerätes zu vermeiden, empfehlen wir, die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen:

1. **Achtung**: Flüssigkeiten oder andere feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.
2. **Achtung**: Reparaturen, bei denen die Schutzvorrichtung entfernt werden muss, welche vor der direkten Einwirkung der Mirkowellen schützt, dürfen nur durch einen qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
3. **Achtung**: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.
4. **Achtung**: Wenn der Mikrowellenherd in Kombination mit dem Grill verwendet wird, dürfen Kinder das Gerät nur unter der Aufsicht Erwachsener benutzen, da Teile des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen können (nur für das Modell mit Grill).
5. Nur für die Verwendung in Mikrowellenherden geeignete Utensilien benutzen.
6. Der Herd sollte regelmäßig gereinigt werden und die Lebensmittelreste sofort entfernt werden.
7. Hinweise im Abschnitt "VORSICHTSMAßNAHMEN ZUR VERMEIDUNG ÜBERHÖHTER ENERGIEEINSTRAHLUNG DURCH DIE MIKROWELLEN" lesen und befolgen.
8. Bei Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.
9. Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.
10. Speisen nicht zu lange und intensiv garen.
11. Den Herd nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Kein Brot, Kekse, u.s.w. im Mikrowellenherd aufbewahren.
12. Bevor Sie Speisen in Papier- oder Plastiktüten in den Mirkowellenherd geben, entfernen Sie metallhaltige Verschlüsse oder Drahtclips von der Verpackung.
13. Mikrowellenherd gemäß den angegebenen Installationsanleitungen aufstellen.
14. Eier mit Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht im Mirkrowellenherd erwärmt werden, da sie u.U. selbst nach dem Ende der Mikrowellenerwärmung explodieren können.
15. Dieses Gerät nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Anwendungen benutzen. Keine ätzenden Stoffe oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Mikrowellenherd ist ausschließlich für das Wärmen von Speisen und nicht für industrielle oder Laborzwecke konzipiert.

16. Sollte das serienmäßige Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, von seinem Wartungsdienst oder von qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, damit jede Gefährdung vermieden wird.
17. Das Hausgerät nicht im Freien aufstellen, lagern oder verwenden.
18. Den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Wasser, im nassen Spülbecken oder in der Nähe eines Schwimmbads verwenden.
19. Netzkabel von warmen Oberflächen fern halten und den Mikrowellenherd nie abdecken.
20. Netzkabel nicht an der Tischkante oder an der Arbeitsfläche hängen lassen.
21. Die Missachtung der üblichen Reinigungsarbeiten könnte zu einer Beschädigung der Oberflächen des Mikrowellenherdes führen, welche die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und gefährliche Situationen verursachen könnte.
22. Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher Behälter vorsichtig handhaben.

Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.

Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Hinweise zur Vermeidung von Gefahren für den Menschen
Installation mit Erdungsanschluss

GEFAHR

Gefahr des elektrischen Schlages
Das Berühren von einigen Teilen kann ernste Schäden oder sogar den Tod verursachen. Das Gerät nicht eigenmächtig auseinandernehmen.

ACHTUNG

Gefahr des elektrischen Schlages
Eine unsachgemäße oder nicht vorhandene Erdung kann einen elektrischen Schlag verursachen. Das Gerät nur ans Netz anschließen und betreiben, wenn dieses mit einer ordnungsgemäßen Erdung versehen ist.

Gefährdung für den Menschen vermeiden
Erdung

REINIGUNG

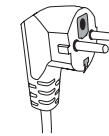
Versichern Sie sich, das der Mikrowellenherd vom elektrischen Strom abgetrennt ist.

1. Die Innenflächen des Mikrowellenherdes nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch reinigen.
2. Das Zubehör mit Laugenwasser wie üblich reinigen.
3. Der Türrahmen, die Dichtung und die Nebenteile müssen bei Bedarf mit einem feuchten Tuch sorgfältig gereinigt werden.

Das Gerät muss geerdet werden. Der Erdungsanschluss reduziert bei einem eventuellen Kurzschluss die Schlaggefahr, da der Strom über das Kabel abgeleitet wird. Ihr Gerät wird mit einem Stromkabel geliefert, der mit einem Erdungskabel und einem Erdungsstecker ausgestattet ist. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß installierte und mit Erdung ausgestattete Steckdose gesteckt werden. Sollten Sie Zweifel über den Erdungsanschluss Ihrer Hausinstallation bzw. über die ordnungsgemäße Erdung des Hausgerätes haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Elektrofachmann.
Sollte eine Verlängerungsschnur notwendig werden, verwenden Sie ein Drei-Wege-Stromkabel mit einem bipolaren Stecker, der eine Erdungsnut und zwei Erdungsplättchen hat. Eine bipolare Steckdose mit einem Erdungsstecker oder mit einer Erdungsklemme ist für den Mikrowellenherd geeignet.
Das mit dem Hausgerät gelieferte Kabel ist absichtlich kurz, um Stolpergefahr bzw. das Abreißen des Kabels zu vermeiden.

1) Die auf dem Netzkabel oder auf der Verlängerungsschnur angegebene Nennspannung sollte mindestens der Nennspannung des Hausgerätes entsprechen.
2) Die Verlängerungsschnur muss ein Drei-Wege-Stromkabel mit Erdung sein.
3) Das längere Kabel sollte so positioniert werden, dass es nicht vom Tisch oder von der Arbeitsfläche herabhängt. Auf diese Weise können Kinder nicht am Kabel ziehen und niemand kann versehentlich darüber stolpern.

Schuko-Stecker



UTENSILIEN

ACHTUNG
Gefährdung für den Menschen
Eventuelle Reparaturen oder Wartungsarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung abgenommen werden muss, welche gegen die direkte Einwirkung der Mikrowellen schützt, sind ausschließlich von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen.
Schlagen Sie in der Bedienungsleitung im Abschnitt “Geeignete Materialien für den Mikrowellenherd" bzw. "Ungeeignete Materialien für den Mikrowellenherd“ nach.
Auch Utensilien ohne Metall könnten ungeeignet für die Verwendung im Mikrowellenherd sein. Im Zweifelsfalle ist es möglich, das betreffende Utensil mit der folgenden Prozedur zu testen.

Eignungstest:
1. Einen für den Mikrowellenherd geeigneten Behälter mit einer Tasse kalten Wassers (250 ml.) füllen und das betreffende Utensil hineingeben.
2. Bei höchster Temperatur für 1 Min. kochen.
3. Das Utensil vorsichtig berühren. Wenn das leere Utensil heiß ist, darf es nicht im Mikrowellenherd verwendet werden.
4. **Die Kochzeit von 1 Min. nicht übersteigen.**

Geeignete Materialien für den Mikrowellenherd

Aluminiumfolie	Nur zum Schutz. Kleine, glatte Stücke können als Abdeckung für dünne Fleisch- oder Geflügelsstücke verwendet werden, damit die Speisen nicht verkochen. Wenn die Aluminiumfolie zu nah an den Wänden des Mikrowellenherdes anliegt, besteht die Gefahr eines Elektrobogens. Die Alufolie sollte mindestens 2,5 cm entfernt von den Wänden des Mikrowellenherdes positioniert werden.
Steingut	Gebrauchshinweise des Herstellers beachten. Der Boden eines Steingut-Behälters muss mit mindestens 5 mm Abstand zur Drehplatte positioniert werden. Eine unsachgemäße Verwendung kann zum Bruch der Drehplatte führen.
Teller	Nur Teller verwenden, die mikrowellengeeignet sind. Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen. Keine gebrochenen oder angeschlagenen Teller verwenden.
Schraubgläser	Deckel stets abnehmen. Nur zum Erwärmen der Speisen verwenden. Viele Schraubgläser sind nicht hitzebeständig und könnten brechen.
Glasschüsseln	Nur hitzebeständige und für den Mikrowellenherd geeignete Glasbehälter verwenden. Versichern Sie sich, dass sie keinen Metallrand haben. Keine gebrochenen oder angeschlagenen Glasschüsseln verwenden.
Schlauchfolien und Backschläuche für die Mikrowelle	Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen. Nicht mit Metallverschlüssen verschließen. Folien einschneiden, damit der Dampf austreten kann.
Pappteller und Pappbehälter	Fürs Kochen oder Erwärmen nur für kurze Zeit. Während des Garvorgangs den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt lassen.

Küchenpapier	Kann zum Abdecken der Speisen während des Erwärmens verwendet werden, um das Fett aufzunehmen. Nur für kurzes Erwärmen unter Aufsicht verwenden.
Pergamentpapier	Als Abdeckung zum Vermeiden von Spritzern oder als Deckel gegen Dampf verwenden.
Kunststoff	Nur für Mikrowellenherde geeignete Kuststoffarten verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers befolgen. Der Kunststoff sollte mit dem Zeichen „Für Mikrowellen geeignet“ gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn der Inhalt sich erwärmt. Luftdicht verschlossene Kochbeutel oder Tüten sollten angeschnitten oder gelöchert werden, wie auf der Verpackung angegeben.
Klarsichtfolie	Nur für die Mikrowellenherde geeignete Folie verwenden. Zum Abecken der Speisen während des Kochens verwenden, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Versichern Sie sich, dass die Klarsichtfolie die Speisen nicht berührt.
Thermometer	Nur die für die Mikrowellenherde geeigneten Thermometer (für Fleisch und Süßigkeiten) verwenden.
Butterbrotpapier	Als Abdeckung zum Vermeiden von Spritzern und zum Erhalten der Feuchtigkeit verwenden.

Ungeeignete Materialien für die Mikrowellenherde

Aluminiumtabletts	Gefahr der Lichtbogenbildung. Speisen in mikrowellengeeignete Teller verlegen.
Pappbehälter für Lebensmittel mit Metallhandgriffen	Gefahr der Lichtbogenbildung. Die Speisen auf für die Mikrowellenherde geeignete Teller legen.
Metallwerkzeuge	Das Metall reflektiert die Mikrowellen und die Speisen werden nicht erwärmt. Gefahr von Lichtbogenbildung.
Metallverschlüsse	Gefahr von Lichtbogenbildung. Das Metall könnte einen Brand im Inneren des Mikrowellenherdes verursachen.
Papiertüten	Sie könnten einen Brand im Inneren des Mikrowellenherdes verursachen.
Polystyren- bzw. Polyurethanbehälter	Wenn diese Behälter zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, könnten sie schmelzen oder den Inhalt kontaminieren.
Holz	Nachdem das Holz im Mikrowellenherd verwendet wurde, trocknet es aus und könnte brechen oder zersplittern.

MIKROWELLENHERD INSTALLIEREN

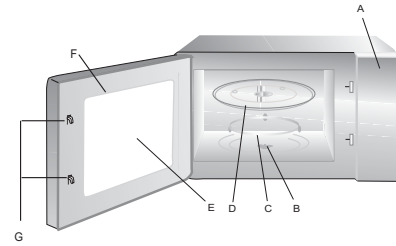
Bauteile und Zubehör des Mikrowellenherdes

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus. Der Mikrowellenherd wird mit den folgenden Zubehörteilen geliefert:

1 Glasdrehteller

1 Drehring

1 Bedienungsanleitung

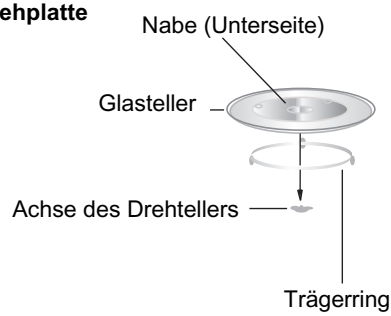


A) Schaltbrett
B) Achse des Drehtellers
C) Trägerring
D) Glasteller
E) Fenster
F) Tür
G) Sicherheitsverriegelungssystem

Achtung: das Metallgitter im Mikrowellenbetrieb nicht verwenden. Wenn die Mikrowellenfunktion gewählt wird, Metallgitter aus dem Garraum entfernen.

Sollte die Tür während des Betriebs offen bleiben, muss der Mikrowellenherd abgeschaltet werden.

Installation der Drehplatte



a. Glasteller nie falsch herum legen. Die Drehung der Glasplatte darf nie behindert werden.

b. Mikrowellenherd nie ohne Glasteller und Trägerring betreiben: beide Teile müssen stets benutzt werden.

c. Die Speisen und die Behälter müssen zum Erwärmen immer auf die Glasplatte gestellt werden.

d. Sollten der Glasteller oder der Drehring beschädigt werden oder einen Sprung aufweisen, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.

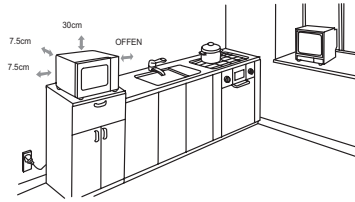
Installation auf der Arbeitsfläche

Verpackung entfernen und Zubehör entnehmen. Überprüfen Sie den Mikrowellenherd und vergewissern Sie sich, dass das Gerät keinen Transportschaden am Gehäuse oder an der Tür erlitten hat. Sollte der Mikrowellenherd beschädigt sein, darf es nicht installiert werden.

Innenraum: Alle Schutzfolien aus den Oberflächen des Innenraums des Mikrowellenherdes entfernen.
Die im Garraum des Mikrowellenherdes geklebte, feine, hellbraune Verkleidung nicht lösen, da sie zum Schutz des Magnetrons dient.

Installation

1. Wählen Sie eine ebene Oberfläche mit genug Raum für die Lüftungsein- und -auslässe.



Zwischen dem Mikrowellenherd und den angrenzenden Wänden muss ein Mindestabstand von 7,5 cm eingehalten werden. Eine Seite muss offen bleiben.

(1) Über dem Gerät einen Abstand von mindestens 30 cm lassen.

(2) Die Füßchen aus der Unterseite des Mikrowellenherdes nicht entfernen.

(3) Achten Sie darauf, dass die Lüftungsein- und -auslässe nicht versperrt sind, damit das Gerät nicht beschädigt wird.

(4) Den Mikrowellenherd möglichst weit entfernt von Fernseher oder Radio aufstellen. Der Betrieb des Mikrowellenherdes kann Empfangsstörungen oder Bildinterferenzen verursachen.

2. Den Mikrowellenherd an einer Standardhaussteckdose verbinden. Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz den Nennwerten Ihrer Hausinstallation entsprechen.

ACHTUNG: Den Mikrowellenherd nicht auf Hausgeräte installieren, die Wärme erzeugen (auch Kühlschränke). Wenn das Gerät in der Nähe oder direkt auf einer Wärmequelle installiert wird, könnte es beschädigt werden, und der Garantieanspruch würde verfallen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieser Mikrowellenherd verwendet zur Einstellung der Kochparameter eine elektronische Steuerung, die es gestattet, den unterschiedlichsten Bedürfnissen gerecht zu werden.

1. EINSTELLUNG DER UHR

Sobald die Mirkowelle an der Steckdose verbunden wird, zeigt das Display "0:00", und ein akustisches Signal ertönt.

1) Drücken Sie " ⏲ ," die Ziffern der Stunden werden blinken.

2) Knopf " " drehen, um die Stunden einzustellen. Die eingegebene Zahl für die Stunden muss zwischen 0 und 23 liegen.

3) Drücken sie " ⏲ ", die Ziffern der Minuten fangen an zu blinken.

4) Knopf " " drehen, um die Minuten einzustellen. Die Zahl für die Minuten muss zwischen 0 und 59 liegen.

5) Drücken Sie " ⏲ " um die Einstellung der Uhrzeit zu bestätigen.
Das Trennzeichen ":" zwischen den Ziffern wird blinken.

Hinweis: 1) Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, wird die Garzeiteinstellung nicht möglich sein und das Gerät nicht richtig funktionieren können.
2) Wenn Sie während der Einstellung der Uhrzeit auf " STOP ▽ " drücken, oder für mehr als eine Minute keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät automatisch zur ursprünglichen Einstellung zurück.

2. MIKROWELLENBETRIEB

Drücken Sie mehrmals " ≋ ", um die gewünschte Funktion zu wählen.
Drehen Sie dann " ", um die Kochzeit einzustellen. Drücken Sie " +30" ◇ ", um den Garvorgang zu starten.
Beispiel: Wenn Sie eine Leistung von 80% für 20 Minuten verwenden möchten, programmieren Sie den Mikrowellenherd gemäß den folgenden Anleitungen:

1) Drücken Sie " ≋ " einmal, im Display erscheint "P100", und die Anzeige " " " " "leuchtet auf.

2) Drücken Sie " ≋ " noch einmal, um die Leistung 80% zu wählen. Im Display erscheint die Anzeige "P80".

3) Knopf " " drehen, um die Kochzeit einzustellen, bis im Display "20:00" erscheint (die maximal einstellbare Kochdauer beträgt 95 Minuten)

4) Drücken Sie " +30" ◇ ", um den Garvorgang zu starten, ":" leuchtet auf und " " " " fängt an zu blinken (ein akustisches Signal ertönt 5 Mal am Ende der Garzeit).

HINWEIS: Die erste Minute kann in Schritten von 5 Sekunden eingestellt werden, danach sind die Schritten wie folgt:

0---1 Min : 5 Sekunden		10---30 Min : 1 Minute	
1---5 Min : 10 Sekunden		30---95 Min : 5 Minuten	
5---10 Min : 30 Sekunden			

Einstellung der Leistung der Mikrowelle

Drücken	einmal	zweimal	dreimal	viermal	fünfmal
Mikrowellenleistung	100%	80%	50%	30%	10%

5. SCHNELLSTART - BETRIEBSZEIT VERLÄNGERN

Durch Drücken der Taste " +30" " beginnt das Gerät in der Funktion Mikrowelle 30 Sekunden lang mit der Höchstleistung zu arbeiten. Die Kochzeit kann um je 30 Sekunden verlängert werden, wenn die Taste " +30" " gedrückt wird, jedoch maximal für 95 Min.
Hinweis: Diese Funktion ist für andere Betreibsarten nicht möglich.

6. AUFTAUEN NACH GEWICHT

1) Einmal auf " " "drücken; das Display zeigt "dEF1".

2) Um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen, " " drehen. Im Display erscheint "g". Es kann ein Gewicht zwischen 100 und 2000 g eingestellt werden.

3) Um den Auftauvorgang zu starten, Taste " +30" " drücken. Die Symbole " " und " " blinken, und die Anzeige "g" wird erlöschen.

7. AUFTAUEN NACH ZEIT

1) Zweimal die Taste " " "drücken, bis das Display "dEF2" anzeigt.

2) Um die Zeit einzustellen, " " drehen. Die beiden Symbole " " und " " leuchten auf. Die höchstmögliche Dauer beträgt 95 Minuten. Die voreingestellte Leistungsstufe ist P30. Sie kann nicht verändert werden.

3) Um den Auftauvorgang zu starten, Taste "**Start/ Express"** drücken. Die Symbole" " und " " werden blinken.

8. AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME

1). Um das gewünschte Programm zu wählen, " AUTO " drücken . "A-1","A- 2"...."A-8" (s. Tabelle S. 148) werden in dieser Reihenfolge aufleuchten.

2). Um ein Gewicht oder eine Menge einzugeben, " " drehen.

3) Um den Garvorgang zu starten, " +30" " drücken. Am Ende der Garzeit wird ein akustisches Signal 5 Mal erklingen. Sofern die Uhrzeit eingestellt worden ist, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sonst erscheint nur 0:00.

Z. B.: 150 gr. Nudeln kochen

1) Dreimal "**Auto Menu**" drücken, "A-3" erscheint, und das Menü für die Nudeln ist eingestellt. Die Menüsymbole " " und " " leuchten auf.

2). Um ein Gewicht einzugeben," " drehen, bis "150" im Display erscheint.

3) Um den Garvorgang zu starten, Taste " +30" " drücken.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal 5 Mal. Stellen Sie den Einstellknopf wieder auf die Grundeinstellung zurück.

9. INDIVIDUELL EINSTELLBARE PROGRAMMABLÄUFE

Es ist möglich, bis zu zwei Kochprogrammen in Folge einzustellen. Wenn eines davon das Auftauen ist, wird dieses automatisch als erstes Programm durchgeführt. Nach jedem Programm ertönt ein akustisches Signal, und das nächste Programm startet anschließend.

Hinweis: Das Menü Auto kann nicht als Teil einer Programmfolge eingestellt werden. Beispiel: Wenn Sie 500 g Speisen auftauen und dann mit einer Mikrowellenleistung von 80% für 5 Minuten kochen möchten, sollten Sie die folgenden Einstellungen vornehmen:

1) Taste " ** g " drücken, "dEF1" wird eingeblendet

2) Um das Gewicht der Speise einzugeben, " " drehen, bis das Display "500" anzeigt.

3) Um die Mikrowellenleistung von 80% einzustellen, zweimal auf " ≈ " drücken.

4) Für die Einstellung der Kochzeit auf 5 Minuten " " drehen.

5) Um den Garvorgang zu starten, Taste " +30" " drücken.
Hinweis: Am Ende des ersten Programmes ertönt ein akustisches Signal, dann wird das zweite Programm gestartet.
Am Ende aller Programme wird das akustische Signal fünf Mal erklingen und das Gerät kehrt wieder zu den Haupteinstellungen zurück.

10. STARTZEITVORWAHL

1) Stellen Sie zuerst die Uhr ein (siehe Abschnitt "Einstellung der Uhr" in dieser Bedienungsanleitung).

2) Das Kochprogramm einstellen. Es ist möglich, bis zu zwei Programmen einzustellen. Diese Funktion kann für das Auftauen nicht eingestellt werden.

3) Taste " " drücken. Die Uhr wird eingeblendet. Die Ziffern der Stunden blinken.

4) Um die Stunden einzustellen, " " drehen; die eingestellte Zahl für die Stunden sollte zwischen 0 und 23 liegen.

5) Taste " " drücken, die Ziffern der Minuten werden blinken.

6) Um die Minuten einzustellen, " " drehen; die eingestellte Zahl für die Minuten sollte zwischen 0 und 59 liegen.

7) Taste " +30" " drücken, um die Programmierung zu bestätigen. ":" leuchtet permanent, das akustische Signal ertönt zwei Mal um die eingestellte Uhrzeit und das Gerät fängt sodann automatisch an zu arbeiten.

Hinweis: 1) Die Uhr muss vor der Einstellung des Programmes bereits eingestellt sein, sonst kann die Startzeitvorwahl nicht funktionieren.
2) Wenn die Startzeitvorwahl ohne die Einstellung eines Programmes erfolgt, dient sie nur als Weckerfunktion bzw. Minutenzähler. Um die eingestellte Uhrzeit ertönt 5 Mal nur das akustische Signal, das Gerät geht nicht in Betrieb.

11. GEWÄHLTE EINSTELLUNGEN ANZEIGEN

(1) Drücken Sie wähend des Betriebs " ≋ "; die eingestellte Mikrowellenleistung wird für 3 Sekunden eingeblendet.

(2) Um während der Startzeitverzögerung die gewählte Startzeit anzuzeigen, drücken Sie" ⏲ " .

Im Display wird für 3 Sekunden die eingestellte Startzeit blinkend angezeigt, dann zeigt das Gerät wieder die aktuelle Uhrzeit.

(3) Um während des Garvorgangs die Uhrzeit anzuzeigen, drücken Sie " ⏲ "
Die aktuelle Uhrzeit wird 3 Sekunden lang eingeblendet.

12. KINDERSICHERUNG/SPERRE

Zum Verriegeln " **STOP** ▽ " für 3 Sekunden drücken. Zur Bestätigung, dass die Kindersicherung eingestellt wurde, ertönt ein langes Signal, und das Display zeigt "[ ] " an. Das Symbol " ⚿ " leuchtet auf.
Zum Entriegeln Taste " **STOP** ▽ " erneut für 3 Sekunden drücken. Zur Bestätigung, dass die Kindersicherung nun aufgehoben wurde, ertönt ein langes Signal.
Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit, und "⚿" erlischt.

13. VENTILATORSCHUTZ

Wenn das Gerät über 5 Minuten im Mikrowellen- oder Kombibetrieb funktioniert, wird es in den letzten 15 Sekunden stehen bleiben und nur der Ventilator bleibt in Betrieb.

14. MAGNETRONSCHUTZ

Wenn das Gerät für 30 Minuten mit der höchsten Leistungsstufe betrieben wird, wird die Mikrowellenleistung automatisch auf 80% reduziert, um das Magnetron zu schützen.

15. AUTOMATISCHES ABSCHALTEN

Wenn die Tür für 10 Minuten offen bleibt, schaltet sich das Licht des Mikrowellenherdes automatisch ab. Nach Schließen der Tür eine beliebige Taste drücken, um den Countdown wiederherzustellen. Das Licht des Mikrowellenherdes wird sich wieder einschalten.

16. SONSTIGE EIGENSCHAFTEN

(1) Das akustische Signal ertönt, sobald der Einstellknopf am Ende des Programmes auf die Grundeinstellung gedreht wird.

(2) Wurde die Tür während des Garvorgangs geöffnet, ist es erforderlich, die Taste " **+ 30''** ⏲ " zu drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

(3) Sobald das Kochprogramm eingestellt wird, muss die Taste " **+ 30''** ⏲ " binnen einer Minute gedrückt werden; sonst wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt und die Einstellungen werden gelöscht.

(4) Ist die Taste korrekt gedrückt worden, erklingt ein akustisches Signal, andernfalls wird kein Signalton zu hören sein.

Tabelle der automatischen Kochprogramme

Menü	Gewicht (g)	Anzeige
A-1 AUTO ERWÄRMUNG	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 GEMÜSE	150	150
	350	350
	500	500
A-3 NUDELN	50 (mit 450 ml Wasser)	50
	100 (mit 800 ml Wasser)	100
	150 (mit 1200 ml Wasser)	150
A-4 FLEISCH	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1 (circa 80g.)	1
	2 (circa 160g.)	2
	3 (circa 250g.)	3
A-6 KARTOFFELN	1 (circa 200 g.)	1
	2 (circa 400 g.)	2
	3 (circa 600 g.)	3
A-7 FISCH	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 SUPPE	500	500
	750	750
	1000	1000

Fehlersuche

NORMAL	
Interferenz des Mikrowellenherdes mit dem Fernsehempfang	Während des Betriebs des Mikrowellenherdes ist es möglich, dass Empfangsstörungen und Bildinterferenzen auftreten. Es handelt sich um ein ganz normales Phänomen, ähnlich wie bei anderen kleinen Hausgeräten wie Mixer, Staubsauger, oder elektrischen Ventilatoren.
Schwaches Licht	Wird die Mikrowelle bei kleiner Leistung betrieben, kann das Licht des Mikrowellenherdes schwächer werden. Es ist ganz normal.
Dampf sammelt sich auf der Tür an, warme Luft entweicht aus den Lüftungsschlitzen	Während des Kochens kann Feuchtigkeit aus den Speisen entweichen. Ein Teil von diesem Dampf wird aus den Lüftungsschlizten ausgestoßen. Ein anderer Teil könnte sich auf den kalten Oberflächen wie z.B. die Tür des Mikrowellenherdes niederschlagen. Es ist ganz normal.
Der Mikrowellenherd wird versehentlich ohne Speisen eingeschaltet	Der Betrieb des Mikrowellenherdes für kurze Zeit ohne Speisen in seinem Inneren verursacht keinen Schaden. Es empfiehlt sich jedoch, diese Situation zu vermeiden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Mikrowellenherd schaltet sich nicht ein	Das Netzkabel ist nicht richtig in der Steckdose gesteckt	Stecker aus der Steck-Steckdose ziehen, nach 10 Sekunden wieder einstecken
	Die Schmelzsicherung hat ausgelöst oder automatischer Schalter ist defekt	Schmelzsicherung ersetzen oder automatischen Schalter wieder einstellen (nach Reparatur durch den Werkskundendienst)
	Probleme mit der Steckdose	Steckdose mit einem anderen Hausgerät kontrollieren
Der Mikrowellenherd wärmt nicht	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	Die Tür richtig schließen
Die Glasplatte macht Geräusche während des Betriebs des Mikrowellenherdes	Rollen des Drehtellers verschmutzt oder Speisereste am Geräteboden	Abschnitt "Reinigung und Wartung des Mikrowellenherdes" lesen und Speisereste entfernen bzw. Rollen reinigen.

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Kochleitfaden

MIKROWELLEN

Von dem Flüssigkeits-, Fett- und Zuckergehalt der Speise angezogen und absorbiert, dringt die Mikrowellenenergie sprichwörtlich in die Speise ein. Die eindringenden Mikrowellen verursachen eine schnelle Bewegung der Moleküle der Speise. Durch diese schnelle Bewegung der Moleküle kommt es zur Reibung, und durch die dabei entstehende Hitze wird die Speise gegart.

KOCHEN

Geschirr zum Kochen mit Mikrowellen:

Um die maximale Leistungsfähigkeit zu gewährleisten, muss das verwendete Geschirr für die Mikrowellenenergie durchlässig sein. Von Metallen, wie Stahl, Aluminium und Kupfer werden die Mikrowellen zurückgeworfen. Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff, sowie Papier und Holz, können sie jedoch durchdringen. Aus diesem Grunde sind die Speisen niemals in Metallbehältern zu kochen.

Geeignete Speisen zum Kochen mit Mikrowellen:

Zahlreiche Speisen sind dazu geeignet, im Mikrowellengerät gekocht zu werden, einschließlich frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Teigwaren, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Soßen, Eierspeisen, Suppen, gedünstete Süßspeisen, Konservierungsmittel und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd gekocht werden. Das heißt, ganz allgemein sind alle Speisen, die normalerweise auf einem Herd zubereitet werden, ideal für das Kochen im Mikrowellengerät.

Abdecken während des Kochens

Es ist äußerst wichtig, dass die Speisen während des Kochens abgedeckt sind, da verdunstendes Wasser als Dampf aufsteigt und zum Kochvorgang beiträgt. Die Speise kann auf verschiedene Weise abgedeckt werden: z. B. mit einem Keramikteller, Kunststoffdeckel oder mit einer für Mikrowellen geeigneten enganliegenden Folie.

Ruhezeit

Es ist äußerst wichtig, nach Ende der Kochzeit die Speise ruhen zu lassen, damit die Temperatur in der Speise ausgeglichen werden kann.

Kochleitfaden

Kochanleitung für tiefgefrorenes Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Während der Mindestkochzeit – siehe Tabelle - abgedeckt kochen lassen. Dann weiter kochen, bis Sie das von Ihnen gewünschte Ergebnis erhalten.
Während des Kochens zweimal umrühren, und nach Beendigung des Kochvorgangs noch einmal umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Beendigung des Kochvorgangs hinzufügen. Während der Ruhezeit abdecken.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitungen
Spinat	150g	P80	5-6	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300g	P80	8-9	2-3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300g	P80	7-8	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300g	P80	7½-8½	2-3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Gemüse (Möhren/ Erbsen/ Getreide)	300g	P80	7-8	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Gemüse (auf chinesische Art)	300g	P80	7½-8½	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Kochanleitung für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Geben Sie für je 250 g 30-45 ml kaltes Wasser hinzu (2-3 Esslöffel), es sei denn eine andere Wassermenge wird empfohlen – siehe Tabelle. Während der Mindestkochzeit - siehe Tabelle - abgedeckt kochen lassen. Dann weiter kochen lassen, bis Sie das von Ihnen gewünschte Ergebnis erhalten. Einmal während des Kochens und einmal nach Ende der Kochzeit umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Ende der Kochzeit hinzu geben. Während einer 3 Minuten langen Ruhezeit abdecken.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Teile schneiden. Je kleiner Sie die Teile schneiden, desto schneller sind sie gar.

Alle frischen Gemüsesorten sollten bei voller Mikrowellenleistung gekocht werden (P100).

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Brokkoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Gleich große Röschen zubereiten. Die Stängel zur Mitte hin anrichten.
Rosenkohl	250g	5-5½	3	60-75 ml (5-6 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
Karotten	250g	3½-4	3	Die Karotten in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Gleich große Röschen herrichten. Große Köpfe halbieren. Die Stängel zur Mittel hin anrichten.
Zucchini	250g	3-3½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Esslöffel) Wasser oder einen Klacks Butter hinzugeben. Weich kochen.
Auberginen	250g	2½-3	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Porree	250g	3-3½	3	Den Porree in dicke Ringe schneiden.
Pilze	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Ganze kleine Pilze oder geschnittene Pilze zubereiten. Kein Wasser dazugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser entfernen.
Zwiebeln	250g	4-4½	3	Die Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Nur 15 ml (1 Esslöffel) Wasser dazugeben.
Paprika	250g	3½-4	3	Den Paprika in schmale Streifen schneiden.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Speise	Portion	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitungen
Kartoffeln	250g 500g	3-4 6-7	3	Die geschälten Kartoffeln abwiegen und in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Weiße Rüben	250g	4½-5	3	Die Rüben in kleine Würfel schneiden.

Kochanleitung für Reis und Teigwaren

Reis : Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel – denken Sie daran, dass der Reis beim Kochen sein Volumen verdoppelt.
Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit und vor Beginn der Ruhezeit umrühren und Salz bzw. Kräuter und Butter hinzugeben.
Anmerkung: Eventuell ist nach Ende der Kochzeit nicht die gesamte Wassermenge vom Reis absorbiert worden.

Teigwaren: Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas. Kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Gut umrühren. Ohne abzudecken kochen lassen. Gelegentlich während sowie nach dem Kochen umrühren. Während der Ruhezeit abdecken. Hinterher abgießen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitungen
Weißer Reis (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis Rice (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + wilder Reis)	250g	P100	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischte Körner (Reis + Getreide)	250g	P100	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250g	P100	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

ERHITZEN

In Ihrem Mikrowellenherd werden die Speisen in nur einem Bruchteil von der Zeit erhitzt, die ein herkömmlicher Herd benötigt. Benutzen Sie die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Erhitzungszeiten als Richtlinie.
Die in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf Flüssigkeiten bei einer Raumtemperatur zwischen +18 und +20º C bzw. auf gekühlte Speisen bei +5 bis +7º C.

Anrichten und Abdecken

Vermeiden Sie das Erhitzen von großen Teilen, wie zum Beispiel von Bratenfleisch, denn diese neigen dazu, übermäßig gar und trocken zu werden, bevor das Innere siedend heiß ist. Beim Erhitzen von kleinen Teilen ist das Ergebnis weitaus besser.

Leistungsgrade und Umrühren

Einige Speisen können beider höchsten Leistung erhitzt werden, während andere bei niedrigeren Leistungen erhitzt werden sollten. Befolgen Sie die Tabellen zur Anleitung. Im allgemeinen ist es besser, die Speisen bei einem niedrigeren Leistungsgrad zu erhitzen, insbesondere wenn es sich um empfindliche Speisen oder um große Mengen handelt, oder wenn es sich um Speisen handelt, die mit aller Wahrscheinlichkeit sehr schnell erhitzt werden (zum Beispiel gefüllte Pasteten).

Das bestmögliche Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie die Speisen gut umrühren oder während des Erhitzens umdrehen. Wenn möglich, rühren Sie die Speise nochmals vor dem Servieren um.

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babykost erhitzen. Um das plötzliche Aufkochen von Flüssigkeiten oder Verbrühungen zu vermeiden, rühren Sie diese vor, während und nach dem Erhitzen um. Lassen Sie die Flüssigkeiten während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen. Wir empfehlen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in die Flüssigkeit zu stecken. Vermeiden Sie die Überhitzung und somit das Verderben der Speise. Es ist vorzuziehen, von einer zu kurzen Kochzeit auszugehen und dann eine zusätzlichen Kochzeit hinzuzufügen, falls dies erforderlich sein sollte.

Erhitzungs- und Ruhezeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal erhitzen, ist es ratsam, die benötigte Zeit aufzuschreiben und somit eine Orientierungshilfe für zukünftiges Erhitzen zu haben.
Vergewissern Sie sich stets, dass die erhitzte Speise durch und durch siedend heiß ist. Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzungsvorgang eine kurze Zeit lang ruhen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Erhitzen beträgt 2-4 Minuten, es sei denn andere Ruhezeiten werden in der Tabelle empfohlen.
Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babykost erhitzen. Sehen Sie dazu auch den Abschnitt zu den Sicherheitsmaßnahmen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN

Lassen Sie die Flüssigkeit stets mindestens 20 Sekunden, nachdem der Herd ausgeschaltet wurde, ruhen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Falls erforderlich, rühren Sie die Flüssigkeit während des Erhitzens um, und AUF JEDEN FALL nach dem Erhitzen. Um das plötzliche Aufkochen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden, sollten Sie einen Löffel oder ein Glasstäbchen in die Getränke stellen und vor, sowie während und nach dem Erhitzen umrühren.

ERHITZEN VON BABYKOST

BABYKOST:

Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen und mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren! Vor dem Servieren 2-3 Minuten ruhen lassen. Nochmals umrühren und die Temperatur überprüfen. Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30-40°C.

BABYMILCH:

Die Milch in ein sterilisiertes Fläschchen aus Glas gießen. Unverschlossen erhitzen. Niemals ein Fläschchen mit Sauger erhitzen, da die Flasche bei Überhitzung zerspringen könnte.

Vor der Ruhezeit sowie vor dem Servieren gut schütteln! Überprüfen Sie stets mit Sorgfalt die Temperatur der Babymilch, bevor Sie die Milch dem Baby zu trinken geben! Empfohlene Serviertemperatur: ca. 37°C.

ANMERKUNG:

Insbesondere Babykost muss gewissenhaft überprüft werden, bevor sie serviert wird, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden. Benutzen Sie die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Erhitzen von Flüssigkeiten und Speisen

Benutzen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Getränke (Kaffee, Milch, Teewasser bei Raum-temperatur)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen einander gegenüber und 3 oder 4 Tassen in einem Kreis stellen. Nach dem Erhitzen im Garraum ruhen lassen. Die Getränke vor und nach der Wartezeit umrühren. Geben Sie Acht beim Herausnehmen.
Suppen (gekühlt)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Die Suppe in einen tiefen Keramikteller oder in eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren. Vor dem Servieren nochmals umrühren.
Gulasch (gekühlt)	350g	P80	4½-5½	2-3	Den Gulasch in einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Gelegentlich während des Erhitzens und nochmals vor der Ruhezeit, sowie vor dem Servieren umrühren.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Teigwaren mit Soße (gekühlt)	350g	P80	3½-4½	3	Die Teigwaren (z.B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller anrichten. Mit einer enganliegenden Folie für Mikrowellen abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Teigwaren mit Soße (gekühlt)	350g	P80	4-5	3	Die gefüllten Teigwaren (z.B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Gelegentlich während des Erhitzens und nochmals vor der Ruhezeit, sowie vor dem Servieren umrühren.
Fertiggerichte (gekühlt)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Das zum Erwärmen fertige Gericht mit 2 bis 3 Portionen auf einen Keramikteller geben. Mit einer enganliegenden Mikrowellenfolie abdecken.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Erhitzen von Babykost und Milch

Benutzen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Babykost (Gemüse + Fleisch)	190g	P80	30 Sek.	2-3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit umrühren. 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.
Babykost (Gemüse + Fleisch)	190g	P80	20 Sek.	2-3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit umrühren. 2-3 Minuten lang ruhen lassen.Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.
Baby-Milch	100ml 200ml	P30	30-40 Sek. 1 Min. bis zu 1Min 10 Sek.	2-3	Die Milch gut umrühren und schütteln. In ein sterilisiertes Fläschchen aus Glas füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Unverschlossen erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.

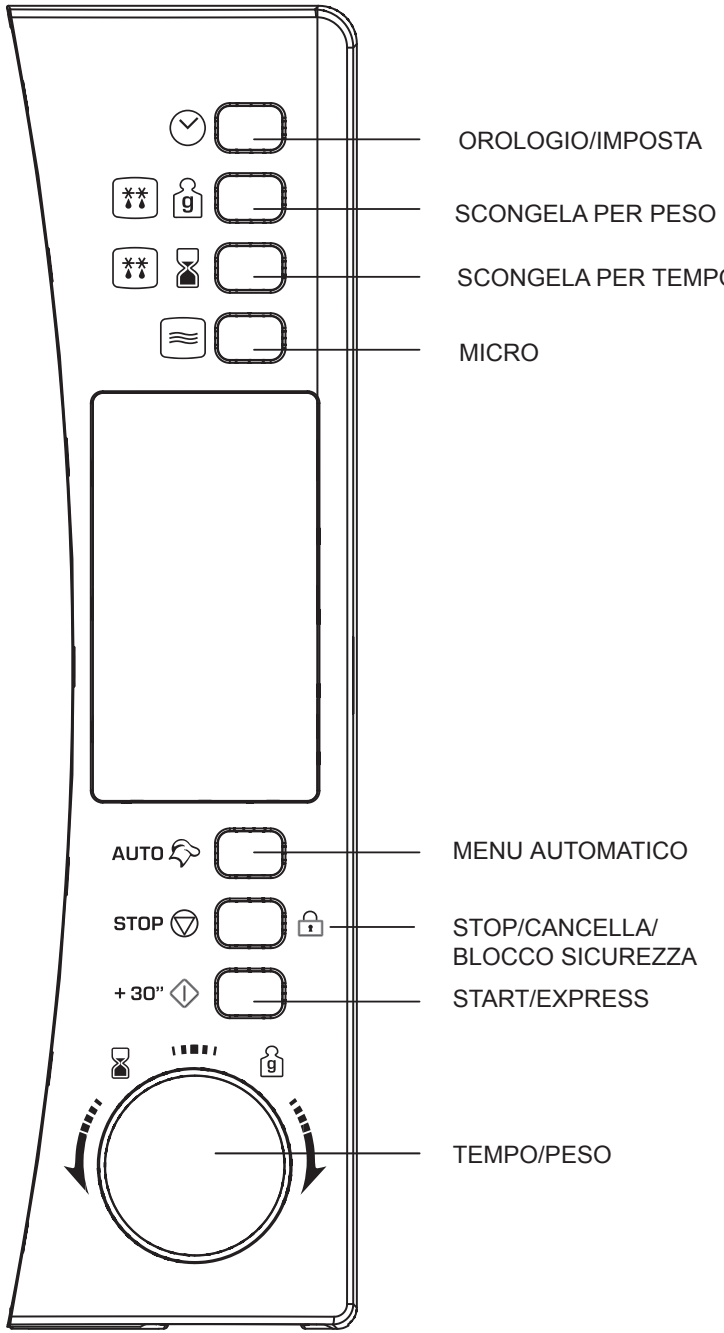
Forno a microonde

MANUALE DI ISTRUZIONI
MODELLI: CMW 20D W
CMW 20D S

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'utilizzo del forno a microonde e conservarle con cura.

Se seguirete le istruzioni qui contenute, il vostro forno vi garantirà un servizio eccellente per molti anni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA


OROLOGIO/IMPOSTA
SCONGELA PER PESO
SCONGELA PER TEMPO
MICRO
AUTO
MENU AUTOMATICO
STOP
STOP/CANCELLA/
BLOCCO SICUREZZA
+ 30"
START/EXPRESS
TEMPO/PESO

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALI ESPOSIZIONI ECCESSIVE ALL' ENERGIA DELLE MICROONDE

(a) Non tentate di far funzionare il forno con la porta aperta in quanto ciò potrebbe causare una pericolosa esposizione all'energia a microonde. E' importante non rompere o alterare le chiusure di sicurezza.

(b) Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e la porta, né lasciar accumulare residui di sporco o di detergenti sulle superfici delle guarnizioni.

(c) ATTENZIONE: Se la porta o la guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato sino alla sua riparazione da parte di una persona competente.

APPENDICE

Se l'apparecchio non è mantenuto in buono stato di pulizia, la sua superficie potrebbe essere danneggiata e ciò potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio e portare a situazioni pericolose.

Specifiche tecniche

Modelli	CMW 20D W - CMW 20D S
Tensione nominale	230V~50Hz
Potenza nominale in ingresso (Microonde)	1250 W
Potenza nominale in uscita (Microonde)	800 W
Capacità del forno	20 l
Diametro del piatto rotante	ø245 mm
Dimensioni esterne(LxPxH)	461x 375 x 280 mm
Peso netto	11,4 kg

AVVERTIMENTI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA
ATTENZIONE

Per ridurre il rischio di incendio, shock elettrico, danni alle persone o esposizione eccessiva all'energia a microonde nel corso dell'utilizzo dell'elettrodomestico, consigliamo di seguire delle precauzioni di base, tra le quali le seguenti:

1. **Attenzione**: Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto suscettibili di esplosione.
2. **Attenzione**: E' pericoloso per chiunque che non sia un tecnico autorizzato rimuovere la copertura di protezione atta a garantire la protezione dall'esposizione all'energia a microonde.
3. **Attenzione**: Consentite l'utilizzo del forno a microonde ai minori senza supervisione solo dopo aver fornito adeguate istruzioni che consentano al minore di utilizzare il forno in modo sicuro e solo quando questi abbia compreso i pericoli legati ad un utilizzo non corretto.
4. **Attenzione**: Quando il forno viene utilizzato in modo combinato, i minori dovrebbero utilizzare il forno solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata (solo per la serie con grill)
5. Utilizzare solo utensili idonei per uso in forni a microonde.
6. Il forno dovrebbe essere pulito regolarmente e qualsiasi deposito di cibo dovrebbe essere rimosso.
7. Leggere e seguire le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI ECCESSIVE AD ENERGIA A MICROONDE ".
8. Quando si riscalda del cibo in contenitori in plastica o in carta, tenere sotto controllo il forno a causa di possibili incendi.
9. Se si osserva del fumo, spegnere o staccare dalla presa di corrente il forno e tenere chiusa la porta al fine di soffocare qualsiasi fiamma.
10. Non cuocere eccessivamente il cibo.
11. Non utilizzare la cavità del forno come contenitore. Non lasciare prodotti quali pane, biscotti, ecc all'interno del forno.
12. Rimuovere le chiusure in filo metallico e i manici di metallo da contenitori/borse in carta o in plastica prima di posizionarli nel forno.
13. Installare o posizionare il forno in accordo alle istruzioni per l'installazione fornite.
14. Uova nel guscio e uova sode non dovrebbero essere scaldate nel forno a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
15. Utilizzare questo elettrodomestico solo per gli utilizzi descritti in questo manuale. Non utilizzare agenti o vapori corrosivi in questo elettrodomestico. Questo forno è progettato specificatamente per scaldare. Non è realizzato per utilizzi industriali o in laboratorio.

16. Se il cavo in dotazione è danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio manutenzione o da personale analogamente qualificato al fine di prevenire qualunque situazione pericolosa.
17. Non immagazzinare o utilizzare questo elettrodomestico all'esterno.
18. Non utilizzare questo forno in prossimità di acqua, nel lavandino bagnato o vicino a una piscina.
19. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta nel corso del funzionamento dell'elettrodomestico. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire il forno in nessun caso.
20. Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
21. L'inosservanza delle normali condizioni di pulizia potrebbero causare danni alle superfici e ciò potrebbe causare una riduzione nella durata dell'elettrodomestico oltre che causare situazioni pericolose.
22. Il contenuto di biberon e contenitori per alimenti per neonati dovrebbero essere mescolati o agitati e la temperatura degli alimenti in essi contenuti dovrebbe essere controllata per evitare scottature.
23. Il riscaldamento a microonde di bevande potrebbe causare un processo di ebollizione ritardata; conseguentemente, fare attenzione quando si movimenta il contenitore.

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Istruzioni per ridurre il rischio di danni alle persone
Installazione con collegamento di terra

PERICOLO
Pericolo di scossa elettrica
Toccare alcuni componenti interni può causare seri danni personali o morte. Non smontare l'apparecchio.

ATTENZIONE
Pericolo di scossa elettrica
Un utilizzo non corretto della terra può causare una scossa elettrica. Non collegare alla rete elettrica sino a quando l'elettrodomestico non sia correttamente installato e con adeguata presa di terra.

Per ridurre il rischio di danni alle persone
Collegamento a terra

PULIZIA

Assicuratevi di scollegare il forno dalla corrente elettrica.

1. Pulire le superfici interne del forno dopo l'utilizzo con un panno leggermente umido.
2. Pulire gli accessori nel modo consueto in acqua insaponata.
3. La cornice della porta, la guarnizione e le parti adiacenti devono essere pulite all'occorrenza con attenzione con un panno umido.
   Questo elettrodomestico deve essere collegato con presa di terra. In caso di corto circuito elettrico, la terra riduce il rischio di scossa elettrica fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Questo elettrodomestico è fornito con un cavo dotato di filo di terra e relativa spina di terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e dotata di terra. Consultare un elettricista qualificato o un manutentore in caso le istruzioni per la messa a terra non fossero correttamente comprese o in caso di dubbio relativamente alla correttezza della connessione alla terra dell'elettrodomestico. In caso fosse necessario utilizzare una prolunga, utilizzare unicamente un cavo di prolunga a tre vie con una spina bipolare con una scanalatura per la messa a terra e 2 piastrine di messa a terra. Una presa bipolare, con una spina di terra o con morsetto/i di terra sarà idonea per la spina del forno.
   Il cavo fornito con l'elettrodomestico è deliberatamente corto al fine di ridurre i rischi legati alla possibilità di inciampare o di strapparlo dalla presa, possibili con un cavo lungo:

1)La tensione nominale indicata sul cavi o sulla prolunga dovrebbe essere almeno equivalente alla tensione nominale dell'elettrodomestico.

2)La prolunga deve consistere in un cavo a tre vie con terra.

3)Il cavo lungo dovrebbe essere posizionato in modo da non pendere dal piano di lavoro o dal tavolo, dove potrebbe essere tirato dai bambini o nel quale potrebbe essere possibile inciampare inavvertitamente.

Spina Schuco

UTENSILI

ATTENZIONE
Pericolo di danni alla persone
E' da considerarsi pericoloso per chiunque non abbia una specifica competenza effettuare riparazioni o manutenzioni che prevedano la rimozione di un coperchio che garantisca una protezione dall'esposizione all'energia a microonde.
Fare riferimento alle istruzioni al paragrafo "Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde o che devono essere evitati nel forno a microonde."
Potrebbero esserci utensili non metallici non idonei per utilizzo nel forno a microonde. In caso di dubbio, è possibile provare l'utensile in questione seguendo la seguente procedura.

Test degli utensili:

1. Riempire un contenitore idoneo per utilizzo nel forno a microonde con una tazza di acqua fredda (250 ml) e con l'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima temperature per 1 minuto.
3. Cautamente toccare l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzatelo per cotture a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.**

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Pellicola di alluminio	Solo per protezione. Piccoli pezzi lisci possono essere utilizzati per coprire parti sottili di carne o pollame per prevenire una cottura eccessiva. E' possibile che si verifichi la formazione di arco se la pellicola è troppo vicina alle pareti del forno. La pellicola dovrebbe essere posizionata ad una distanza minima di 1 pollice (2,5 cm) dalle pareti del forno.
Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 3/16 di pollice (5mm) sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Vasi in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per scaldare il cibo solo sino a quando sarà caldo. Molti vasi in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno, Assicuratevi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.

Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare, controllando, solo per cotture brevi.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo quella idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata “Idonea per microonde”. Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull’imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l’umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri in contatto con il cibo.
Termometri	Solo quelli idonei per utilizzo con forni a microonde (termometri per carne e per dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l’umidità.

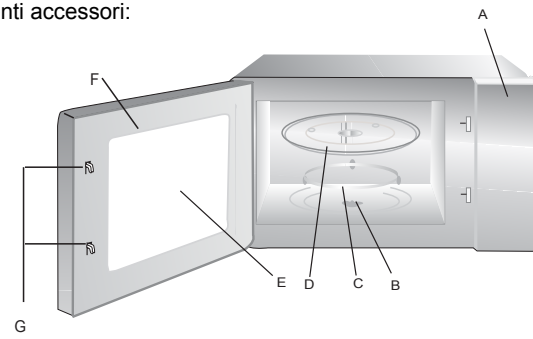
Materiali da evitare nei forni a microonde

Vassoi in alluminio	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Utensili in metallo o	Il metallo protegge il cibo dall’energia a microonde. Il metallo può causare la formazione di arco.
Chiusure in metallo	Può causare la formazione di arco e potrebbe causare un incendio all’interno del forno.
Sacchetti di carta	Potrebbe causare un incendio all’interno del forno.
Contenitori in polistirene o poliuretano	I contenitori potrebbero sciogliersi o contaminare il liquido interno quando esposti ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando utilizzato in forni a microonde e potrebbe dividersi o rompersi.

INSTALLARE IL VOSTRO FORNO

Nomi dei componenti e degli accessori del forno
Estrarre il forno e tutti i materiali dall'imballo e dalla cavità del forno.
Il forno è fornito con i seguenti accessori:

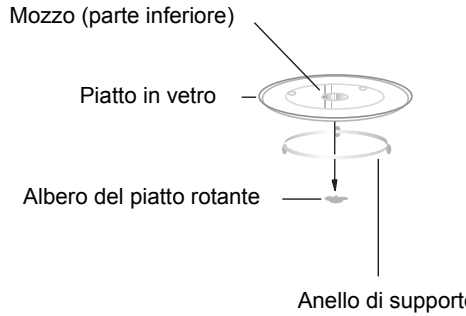
1 Piatto girevole in vetro
1 Insieme anello rotante
1 Manuale di istruzioni



A) Pannello di controllo
B) Albero del piatto rotante
C) Anello di supporto
D) Piatto in vetro
E) Finestra di osservazione
F) Porta
G) Sistema di bloccaggio di sicurezza

Spegnere il forno se la porta rimane aperta durante il funzionamento.

Installazione del piatto rotante



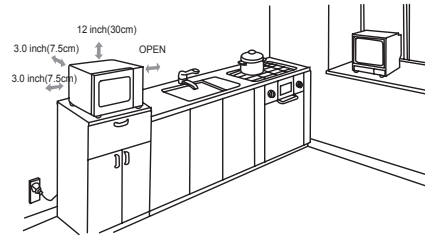
a. Non posizionate mai il piatto in vetro al contrario. Il piatto in vetro non dovrebbe mai essere vincolato.
b. Sia il piatto in vetro, sia l'anello di supporto devono sempre essere utilizzati durante la cottura.
c. Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro per la cottura.
d. Se il piatto in vetro o l'insieme anello piatto rotante dovessero incrinarsi o rompersi, contattate il centro di assistenza più vicino.

Installazione del piano di lavoro
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

Parte interna: Rimuovere tutte le pellicole protettive presenti sulle superfici della parte interna del forno a microonde.
Non rimuovere il sottile rivestimento marrone chiaro attaccato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Installazione

1. Selezionare una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'aerazione in ingresso o in uscita.



Uno spazio minimo di 3.0 pollici (7.5cm) è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente. Un lato deve essere aperto.

(1) Lasciare uno spazio minimo di 12 pollici (30cm) sopra il forno.
(2) Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
(3) Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.
(4) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione di radio o televisione.

2. Collegare il forno a una presa domestica standard. Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza sia uguale al voltaggio e alla frequenza indicati nella targhetta dei valori nominali.

ATTENZIONE: Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia non sarebbe più valida.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

Questo forno a microonde utilizza controlli elettronici moderni per regolare i parametri di cottura così da soddisfare il piu' possibile le vostre esigenze.

1. Impostazione dell'orario

Quando il forno a microonde viene collegato alla presa di corrente, il forno visualizzerà "0:00", un segnale acustico emetterà un suono.

1) Premere " ", le cifre dell'ora lampeggeranno.

2) Ruotare " " per regolare le ore; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.

3) Premere " ",le cifre dei minuti lampeggeranno.

4) Ruotare " " per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.

5) Premere " " per completare l'impostazione dell'ora.
":" lampeggerà.

Nota: 1) se l'orologio non viene impostato, questo non funzionerà quando collegato elettricamente.
2) Nel corso dell'impostazione dell'orologio, se premete " STOP " o se non effettuate nessuna operazione nel corso di un minuto, il forno uscirà dalla funzione di impostazione.

2. Cottura a microonde

Premere " "più volte per selezionare la funzione desiderata. Ruotare " " per regolare il tempo di cottura. Premere " + 30'' " per iniziare la cottura.

Esempio: se volete utilizzare una potenza dell' 80% per cuocere per 20 minuti, dovrete far funzionare il forno seguendo i passi seguenti:

1)Premere " " una volta, il LED visualizzerà "P100", gli indicatori " " e " " saranno accesi

2) Premere " " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, il LED visualizzerà "P80".

3) ruotare " " per regolare il tempo di cottura sino a quando il display visualizzerà "20:00"
(Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)

4) Premere " + 30'' " per iniziare la cottura, ":" si accenderà e gli indicatori " " e " " lampeggeranno (un segnale acustico emetterà cinque suoni al termine della cottura).

NOTA: I livelli per la regolazione del tempo di programmazione sono i seguenti:

0---1	min :	5	secondi
1---5	min :	10	secondi
5---10	min :	30	secondi
10---30	min :	1	minuti
30---95	min :	5	minuti

Tabella delle potenze del forno a microonde

Premere	Una volta	Due volte	Tre volte	4volte	5 volte
Potenza del microonde	100%	80%	50%	30%	10%

3. Avvio rapido ed estensione del tempo di cottura
Quando il forno è in condizioni di attesa, premere il tasto " +30" " per iniziare la cottura alla massima potenza microonde per 30 secondi. Il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi ogni volta che verrà premuto il tasto " +30" "; il tempo massimo di impostazione è di 95 minuti.
Nota: La funzione non sarà attiva per cotture con altri programmi.

4. Scongelamento in base al peso
1) Premere " " una volta; il LED visualizzerà "dEF1".

2) Ruotare " " per selezionare il peso del cibo da scongelare. Contemporaneamente, "g" sarà acceso. Il peso dovrà essere compreso tra 100 e 2000 gr.

3) Premere il tasto " +30" " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori " " e " " lampeggeranno e l'indicatore "g" si spegnerà.

5. Scongelamento in base al tempo
1) Premere il tasto " " una volte, il LED visualizzerà "dEF2".

2) Ruotare " " per selezionare il tempo di cottura. Contemporaneamente, " " e " " saranno accesi. Il tempo di impostazione va da 00:05 a 95:00. Il livello di potenza impostato è P30. Non è regolabile.

3) Premere il tasto " +30" " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori " " e " " lampeggeranno.

6. Menù Automatici di Cottura
1). In condizioni di attesa, premere " AUTO " per scegliere il menu richiesto. "A-1","A-2"...."A-8" saranno visualizzati in questo ordine.

2). Ruotare " " per selezionare il peso o la porzione del menu.

3) Premere " +30" " per iniziare la cottura. Al termine della cottura, un segnale acustico emetterà cinque suoni. Se l'orologio è stato impostato in precedenza, verrà visualizzato il tempo corrente; in caso contrario, verrà visualizzato 0:00

Per esempio: cuocere 150 gr. di pasta

1) Premere tre volte " AUTO ", verrà visualizzato "A-3" e il menu per la pasta sarà selezionato. Gli indicatori " " e " AUTO COOK " saranno accesi.

2). Ruotare " " per selezionare il peso del menu. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "150".

3) Premere " +30'' " per iniziare la cottura.
Al termine della cottura, un segnale acustico emetterà cinque suoni. Quindi, riportare la manopola allo stato di attesa.

7. **Cotture in sequenza**

E' possibile impostare al massimo due programmi di cottura in sequenza. Se un programma è lo scongelamento, questo dovrebbe essere inserito come primo programma. Un segnale acustico verrà emesso dopo ogni programma e quindi avrà inizio il programma successivo.

Nota: Il menu Auto non può essere impostato come uno dei menu in sequenza.

Esempio: se volete scongelare 500 gr di cibo e cuocerlo con una potenza microonde dell'80% per 5 minuti.

I passi da seguire sono i seguenti:

1) Premere " g ", verrà visualizzato "dEF1";

2) Ruotare " " per regolare il peso del cibo. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "500";

3) Premere due volte " " per scegliere una potenza microonde dell'80%

4) Ruotare " " per regolare il tempo di cottura di 5 minuti

5) Premere " +30'' " per iniziare la cottura.
Nota: al termine del primo stadio, il prodotto emetterà un segnale acustico e quindi avrà inizio il secondo programma.
Al termine di tutti i programmi il prodotto emetterà cinque suoni e l'unità tornerà allo stato di attesa.

8. Cotture con partenza differita

1) Prima impostare l'orologio. (Consultare le istruzioni relative all'impostazione dell'orologio.)

2) impostare il programma di cottura. E' possibile impostare al massimo due stadi. Lo scongelamento non può essere impostato con questa funzione

3) Premere " " ". L'orologio viene visualizzato. La cifra relativa alle ore lampeggia.;

4) Ruotare " " per regolare l'ora; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.

5) Premere " " ",le cifre dei minuti lampeggeranno.

6) Ruotare " " per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.

7) Premere " + 30" " per terminare l'impostazione. " : " sarà acceso, il segnale acustico emetterà due suoni all'ora impostata e quindi la cottura avrà inizio automaticamente.

Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. In caso contrario, la funzione di partenza differita non funzionerà.

2) se il programma di partenza differita è stato impostato senza definire il programma di cottura, l'intera impostazione varrà come sveglia. Ciò significa che all'ora impostata, il segnale acustico emetterà solo cinque suoni.

9. Funzione di verifica impostazioni

(1) Durante la cottura, premere " "; la potenza microonde corrente verrà visualizzata per 3 secondi.

(2) Nella fase di partenza differita, premere " " per visualizzare l'orario per la cottura differita.
Il tempo di inizio cottura lampeggerà per 3 secondi, quindi il forno tornerà alla visualizzazione dell'ora.

(3) Durante la cottura, premere " " per controllare l'ora corrente. Sarà visualizzata per 3 secondi.

10. Funzione di blocco per bambini

Blocco: nella condizione di riposo, premere " STOP " per 3 secondi, si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuta impostazione del blocco bambini; il LED visualizzerà " " e " " sarà acceso
Uscita dalla funzione di blocco: nello stato di blocco, premere " STOP " per 3 secondi; si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuto sblocco; il LED tornerà all'orologio e " " si spegnerà.

11. Protezione della ventola

Dopo una cottura a microonde o combinata di oltre 5 minuti, il forno si arresterà negli ultimi 15 secondi e funzionerà solo la ventola.

12. Funzione protettiva della tubazione di controllo Magnetron

Se l'unità funziona per 30 minuti al massimo livello di potenza, il forno si imposterà automaticamente all'80% della potenza microonde per proteggere la tubazione di controllo magnetron.

13. Funzione di spegnimento automatico

Se la porta rimane aperta per 10 minuti, la luce del forno si spegnerà. Premere qualsiasi tasto dopo l'apertura della porta per riattivare il conto alla rovescia. La luce del forno si accenderà.

14. Specifiche

(1) Il segnale acustico emetterà un suono quando la manopola viene ruotato all'inizio del procedimento;

---

(2) In caso di apertura della porta nel corso della cottura, si dovrà premere il tasto " + 30'' ◇ " per continuare;

---

(3) una volta impostato il programma di cottura, il tasto " + 30'' ◇ " deve essere premuto entro 1 minuto; in caso contrario, verrà visualizzata l'ora corrente e l'impostazione verrà cancellata..

---

(4) Il segnale acustico emetterà un suono in caso di pressione corretta; in caso contrario, non vi sarà alcun suono.

Tabella Menù Automatici di Cottura

Menu	Peso(g)	Visualizzazione
A-1 AUTO RISCALDAMENTO	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 VERDURA	150	150
	350	350
	500	500
A-3 PASTA	50(con 450 gr di acqua)	50
	100(con 800 gr di acqua)	100
	150(con 1200 gr di acqua)	150
A-4 CARNE	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1(circa 80g)	1
	2(circa 160g)	2
	3(circa 250g)	3
A-6 PATATE	1(circa 200g)	1
	2(circa 400g)	2
	3(circa 600g)	3
A-7 PESCE	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 ZUPPA	500	500
	750	750
	1000	1000

Ricerca dei problemi

NORMALE	
Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodomestici, quali miscelatori, aspirapolvere, ventilatori elettrici. Si tratta di una condizione normale.
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. Si tratta di una condizione normale.
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio la porta del forno. Si tratta di una condizione normale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno dello stesso	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.

Problema	**Possibile causa**	**Rimedio**
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo "manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.

Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Il simbolo su questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. L'elettrodomestico deve essere consegnato al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme locali vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199121314.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.
In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Guida alla Cottura

MICROONDE

L'acqua, i grassi e i carboidrati che costituiscono il cibo assorbono l'energia delle microonde in un processo che induce le molecole a vibrare rapidamente. Questo rapido movimento, creando attrito e frizione, genera il calore che cucina gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle per avere la massima efficacia.

Le microonde possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come anche la carta ed il legno. Al contrario, vengono riflesse da metallo, acciaio inossidabile, alluminio e rame, per cui gli alimenti non vanno mai cotti in contenitori di questo genere.

Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, come verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne, nonché sughi, creme, minestre, budini, marmellate e salse.

In generale si può dire che la cottura con il microonde è ideale per qualsiasi alimento che si prepara su un normale piano di cottura.

Copertura durante la cottura

E' molto importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

Tempi di Riposo

E' importante attendere un po' quando avete terminato la cottura degli alimenti in modo da permettere alla loro temperatura di equilibrarsi.

Guida alla Cottura

Guida alla Cottura della verdura congelata

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo, facendo riferimento alla tabella sottostante. Continuate la cottura fino a quando otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cottura e una volta a fine cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	P80	5-6	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Aggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola.) di acqua fredda.
Piselli	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Fagiolini Verdi	300g	P80	7½-8½	2-3	AAggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola.) di acqua fredda.
Verdura Mista (carote/ piselli/ cereali)	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Verdura Mista (alla cinese)	300g	P80	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla Cottura di verdura fresca

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai da tavola) per ogni 250 g, se non è consigliata un'altra quantità di acqua: fate riferimento alla tabella. Cuocete la verdura, coperta per il tempo minimo consigliato. Continuate a cucinare fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio: tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Più piccoli sono, più velocemente si cucinano.

Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (P100).

Alimenti	**Porzioni**	**Tempo (min.)**	**Tempo di Riposo (min.)**	**Istruzioni**
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Preparate parti uniformi. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungete 60-75 ml (5-6 cucchiai da tavola) di acqua.
Carote	250g	3½-4	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Preparate parti uniformi. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliate le zucchine a fette. Aggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola) di acqua o una noce di burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiaio da tavola di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Preparate i funghi interi se sono piccoli o a fettine. Non aggiungete acqua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliate le cipolle a fettine o a metà. Aggiungete solo 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Peperone	250g	3½-4	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Cavolo rapa	250g	4½-5	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

Guida alla Cottura per riso e pasta

Riso : Usate una pirofila di vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto.
Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.
Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

Pasta : Usate una pirofila di vetro capiente a forma di scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata scoperta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Riso (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Risone (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Riso Misto (riso coltivato e non)	250g	P100	16-17	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Cereali Misti (riso + frumento)	250g	P100	17-18	5	Aggiungete 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Aggiungete 1000 ml di acqua calda

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE ALIMENTI

Il vostro forno a microonde riscalderà gli alimenti in meno tempo rispetto a quanto impiegano i normali piani di cottura.
Usate i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nello schema seguente che va considerato come una guida.
I tempi dello schema considerano i liquidi ad una temperatura ambiente di circa +18 / +20°C o alimenti freddi ad una temperatura di circa +5 / +7°C.

Sistemate gli alimenti e copriteli.

Evitate di riscaldare pezzi grandi come tagli di carne, poiché tendono a cuocere troppo e a seccarsi prima che il centro sia caldo bollente. Riscaldare piccoli pezzi darà migliori risultati.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati usando la massima potenza, mentre altri devono essere riscaldati a potenze inferiori.
Controllate le tabelle a titolo indicativo. Generalmente è meglio riscaldare gli alimenti usando poca potenza, se gli alimenti sono delicati, in grande quantità o se si riscaldano rapidamente (pasticci di carne tritata, ad esempio).

Mescolate bene o capovolgete gli alimenti quando li riscaldate per ottenere i migliori risultati. Se possibile, mescolate ancora prima di servire.
Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Per evitare eventuali scottature e che i liquidi trabocchino bollendo, mescolate prima, durante e dopo che li avete riscaldati. Teneteli nel microonde per il tempo di riposo. Vi consigliamo di mettere un cucchiaio di plastica o una barretta di vetro nei liquidi; eviterete così di surriscaldare (e quindi rovinare) gli alimenti.
E' preferibile sottovalutare il tempo di cottura e aggiungere altro tempo al riscaldamento se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando riscaldate gli alimenti per la prima volta, è utile prendere nota dei tempi utilizzati per un riferimento futuro.
Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.
Fate riposare gli alimenti per un tempo breve dopo averli riscaldati per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Il tempo di riposo suggerito dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, se nello schema non è consigliato un tempo diverso.
Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Fate riferimento anche al capitolo delle misure di sicurezza.

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE LIQUIDI

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Mescolate SEMPRE dopo averli riscaldati.

Per evitare che i liquidi trabocchino, causando eventuali scottature, mettete un cucchiaio o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Metteteli in un piatto fondo di ceramica, coprendolo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolate nuovamente e controllate la temperatura. Temperatura consigliata per servire: tra 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versate il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Va riscaldato scoperto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controllate sempre attentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.

Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e attentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilizzate i livelli di potenza e i tempi della tabella seguente come linee guida per riscaldare gli alimenti.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Liquidi e Alimenti

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 300 ml (2 tazzine) 450 ml (3 tazzine) 600 ml (4 tazzine)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versateli in una tazzina di ceramica e riscaldateli scoperti. Mettete la tazzina o la tazza nel centro del piatto rotante. Mescolate attentamente prima e dopo il tempo di riposo.
Minestre (fredde)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versatele in un piatto fondo di ceramica o in una scodella fonda di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Spezzatino (freddo)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al sugo (fredda)	350g	P80	3½-4½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde. Mescolate prima di servire.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (fredda)	350g	P80	4-5	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) in un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimenti Pronti (freddi)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porzioni su un piatto di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotti coperti. Mescolate al termine del tempo di cottura. Fate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Pappe per bambini (frumento + latte + frutta)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettetele in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotte coperte. Mescolate una volta terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Latte per bambini	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Va riscaldato scoperto. Agitate bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.